

La carte de Printemps

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rilette de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson de cochon suisse au poivre de Kampot	15.-
Lard grillé de Begnins	17.-
La Combinée (Gruyère, lard grillé et saucisson de cochon)	27.-

LES ENTRÉES, VOIRE PLUS ...

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade verte	6.-	
Saladier de mesclun et crudités	8.50	
Salade de l'auberge , baby-malakofs, asperges, jambon cru, pickles de pleurotes	21.-	33.-
Gaspacho de petits pois et féta	12.-	
Œuf parfait , asperges, sauce morilles	18.-	
Déclinaison d'asperges selon le marché	Prix du jour	
Tartare de saumon aux agrumes , yogourt aux herbes et mesclun, pain grillé	18.-	32.-
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé - <i>demi ou entier</i>	18.-	25.-
Portion de frites fraîches	6.-	

 **Végétarien**



« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans

ALLERGIES NOUS SOMMES A L'ECOUTE : Nos collaborateurs vous informe qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES CLASSIQUES DE L'AUBERGE

		Prix du jour
Poissons du lac Léman (selon arrivage) Frites fraîches ou riz et salade		
Filets de perches (importés), Beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade	🍴	38.-
Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette (~220gr), cornettes au blé de froment vaudois et légumes de saison	🍴	
➤ Nature		39.-
➤ Beurre de l'auberge		44.-
➤ Sauce morilles		48.-
Burger pull-pork , effiloché de porc maison, sauce BBQ, salade iceberg, oignons « crispy » et frites fraîches	🍴	27.-

LES PLATS DE PRINTEMPS

Raviolis aux asperges et morilles	🍴	28.-
Tagliatelles fraîches à l'ail des ours, lardons et champignons	🍴	24.-
Ris de veau croustillants aux morilles , tagliatelles fraîches et légumes de saison	🍴	44.-
Demi-Poulet fermier rôti , jus aux herbes, légumes de saison et frites fraîches		32.-

PROVENANCES DES PRODUITS :

VIANDES : SUISSE

POISSONS : LAC LÉMAN, NORVÈGE ET ESTONIE

PAIN : SUISSE, BOULANGERIE CH. MORET, ROLLE



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES DESSERTS ET FROMAGES

Crème brûlée traditionnelle	11.-
Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges	16.-
Crumble aux pommes et glace vanille	9.-
Cheesecake à la vanille et citron vert	14.-
Sorbets ou glaces de notre artisan « Histoire de glaces » à Rolle	4.80 /boule
➤ Sorbets : Chocolat fondant, fraise, framboise	
➤ Glaces : Vanille de Madagascar, café, noisette du Piémont	
• Supplément crème fouettée	2.-
Sorbet poire ou abricot « arrosé »	11.-
Assortiment de 3 Gruyères d'alpage , chutney de figues	14.-
Les 3 Gruyère avec un verre de vieux chasselas (selon cave du moment)	26.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Tous les mercredis soir :
(Sur réservation uniquement)

Cuisses de grenouille

(env. 400 gr) Beurre, ail et fines herbes
Servies avec du riz blanc ou des frites fraîches



CHF 39.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La Fondue Montoise

(Dès 2 personnes)

Onglet de bœuf (220 gr)

A cuire dans un bouillon maison,

Servi avec frites fraîches et

4 sauces « maisonnières »

(Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »)

CHF 43.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr

Supplément frites fraîches : 4.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE